

クララ (白なす)

イタリアンタイプの白なすび
アクが少なく、色移りしないから、
炒め物・みそ汁の具・天ぷら・焼きなす！
火を通すと、果肉がトロリ。
「フォアグラ」の様な食感を楽しめるよ

フェアリーテイル

日本名『妖精のシッポ』
果肉が白く、焼きナスや素揚げが
おすすめ。
かわいい姿を活かしたお料理を
考えてみてくださいね

みどりなす

果肉は、加熱調理すると、
とても柔らかくなり、
『よるなす』とも呼ばれます。
厚めに輪切りして、
田楽・グラタンなどが美味です

ふわとろ

名前の通り、
果肉がふわふわ・とろとろ。
やわらかく、品質極上！
焼きなすにすると、絶品！

ひもなす

焼きなす！最高！
輪切りにして、お味噌汁の
具材に使ってみて！
なんのお料理にもあうよ。

ビオレッタ

正式名『ビオレッタ・ディ・フィレンツェ』
フィレンツェ発祥。
イタリアで最もポピュラーなナス。
厚めにカットして、キノコ・ベーコン・
チーズをのっけて、ナスピザ風！
どんなお料理にもあうナスだよ。

環境にやさしい！天敵活用！
『ソルゴー障壁栽培』が
クロスケ野菜の秘訣です！



パールエッグ

まるで恐竜のタマゴみたいなゼブラ
模様のイタリアンタイプ。
オリーブオイルとニンニクでナスステー
キがおすすめ！味付けは、クレイジーソ
ルトのみ。お味は、淡泊な感じかな

埼玉青大丸

果肉がややかためなので、
煮物に最適。煮崩れしにくいよ。
煮ても、紫黒色の色素が溶け出さ
ないので、焼きなす・炒め物・汁の実
などに使ってみてネ。

★★★お料理のポイント！⇒まずは、いつも通りのナス料理でOK！すこし変わった風味や食感を楽しんでみてネ。

京都市の端っこ。でも、すぐ近く大原野

FB：クロスケの大原野げんき畑

フェルム
Ferme

クロスケの

大原野元気畑



クロスケのよじナス

1袋
¥100円



栽培者 クロスケ

早朝4時からクロスケが
収穫したナスのことだよ

その他

キュウリ

などなど、

たまに出てくる

お野菜は、

ほとんど

100円です。